

„Wirt am Berg“

Am Freitag, 13. & 20. September 2019

Ein „Spätsommerliches Menü“

Von & mit Albert Geißhüttner

Seesaibling & Krebse

Gebeiztes / Tatar / Mousse / Kaviar

Auerhahn

Essenz / Portwein / Vogelbeeren

Herbsttrüffel

Nudeltascherl / Haselnuss / Nussbutter

Sorbet

Zwetschke / Holler / Ingwer

*Hirschkalbs-Rücken **

Wacholderjus / Aronia-Beeren / Rosenkohlblätter

Schwammerl-Brioche

Geschmorter Weingarten-Pfirsich

mit Ingwer-Honig, Lavendleis & Mandelkrokant

Menüpreis € 74,00

ohne Zwischengericht € 64,00

Alternative Hauptspeisen - Kalbsfilet od. Zanderfilet

Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche und Allergien,